T. C.



MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI TEBLİĞLER DERGİSİ



MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜNCE 15 GÜNDE BİR PAZARTESİ GÜNLERİ ÇIKARILIR.

CİLT : 45 | 27 EYLÜL 1982 | SAYI : 2122

TALİM VE TERBİYE KURULU KARARI :

TALİM VE TERBİYE BAŞKANLIĞINDAN

Karar sayısı : 102 — Karar tarihi : 19.8.1982

Konu : İstanbul Selçuk Kız Meslek Lisesi Besin Teknolojisi Bölümü programları.

Bakanlık Makamının 13 Kasım 1981 tarih 26158 sayılı ve Mesleki ve Teknik Eğitim Etüd ve Programlama Dairesi Başkanlığının 17 Kasım 1981 tarih 324 - 20 - 19 - 81/PRSG. GEL. - 26457 sayılı teklif yazısı ekinde gönderilen İstanbul Selçuk Kız Meslek Lisesi Besin Teknolojisi Bölümü IX, X, XI; sınıf ders dağıtım çizelgesi ile öğretim programlarının denenip geliştirilmek üzere bağlı örneğine göre kabulü hususunun Bakanlık Makamının onayına sunulması kararlaştırıldı.

Uygundur
19.8.1982

Hasan SAĞLAM
Millî Eğitim Bakanı

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ ÖĞRETİM PROGRAMLARI

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

TANIM :

Kız Meslek Lisesi Besin Teknolojisi bölümü; Ortaokula dayalı 3 yıl süreli, Ortaöğretim kurumlarında okutulan ortak genel bilgi derslerinin yanında Besin Teknolojisi ve kurum beslenmesi alanında meslek eğitimi veren ve bu alanda teknik bilgi, beceri ve iş alışkanlıkları kazandıran ve besin endüstrisine teknik eleman yetiştirmeyi amaçlayan, ayrıca üst öğrenim kurumlarına da öğrenci hazırlayan bir meslek dalıdır.

AMAÇLAR :

Besin Teknolojisi bölümünde eğitim-öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1 — Alanı ile ilgili temel kavramları bilir,

2 — Besinlerin yapıları, bileşimleri; özellikleri ve teknolojisini bilir,

3 — Beslenmede önemli temel besin ögelerinin vücutta kullanılma mekanizmalarını, kaynaklarını ve ihtiyaçlarını bilir,

4 — Besinlerin kimyasal yapı ve özelliklerini kavrayarak, değişik yöntemlerle besin analizleri yapabilir,

5 — Besinlerde kalite kontrolü yapabilir,

6 — Sağlık ve beslenme standartlarına uygun yiyecek hazırlama, pişirme, dağıtma ve tarife geliştirme uygulamaları yapabilir,

7 — Besin pazarlama ve besin mevzuatı ile ilgili temel ilkeleri bilir,

8 — Toplu beslenme yapılan kurumların beslenme servislerini yönetme ve işletme bilgi ve becerisini kazanır,

9 — Toplu beslenme ile ilgili olarak; amaca uygun araç-gereç seçebilir,

10 — Araçların bakım, kontrol ve ayarlarını yapabilir,

11 — İş yerinde etkili ve uyumlu iş ilişkileri kurabilir,

12 — İşinde sağlık ve iş emniyeti kurallarına uyma alışkanlığı kazanır,

13 — İş ve çalışma hayatı ile ilgili kanuni hükümleri bilir,

14 — Yabancı dil öğrenimini mesleki yönde geliştirir.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ HAFTALIK DERS DAĞITIM ÇİZELGESİ

Dersin Adı	Sınıflara Göre Ders Saatleri		
Ortak Dersler	**IX. Sınıf**	**X. Sınıf**	**XI. Sınıf**
Türk Dili ve Edebiyatı	4	4	2
Matematik	4	2	—
Sosyal Bilgiler			
1 — Tarih	2	—	—
2 — Coğrafya	2	—	—
T. Coğrafyası	—	—	1
Tarih - III	—	—	2
T. C. İnkılap Tarihi	1	1	2
Fiziksel Bilimlere Giriş	4	—	—
Yabancı Dil	4	2	2
Millî Güvenlik Bilgisi	—	1	1
Beden Eğitimi	2	2	1
Ahlak I - II - III	1	1	1
Din Bilgisi (İsteğe Bağlı)	1	1	1
Turizm	—	—	1
TOPLAM	**24/25**	**13/14**	**13/14**
Atelye ve Meslek Dersleri			
Temel Beslenme İlkeleri ve Besinler	6	4	—
Besin Kimyası	—	4	4
Besin Kontrol ve Analizleri	—	—	6
Besin İşleme Teknikleri ve Deneysel Araştırma ve Geliştirme	10	8	8
Besin Mikrobiyolojisi	—	5	—
Kurum Beslenmesi	—	6	4
İşletme Bilgisi	—	—	2
Besin Pazarlama ve Tanıtma	—	—	2
Mesleki Yabancı Dil	—	2	2
TOPLAM	**16**	**29**	**28**
GENEL TOPLAM	**40/41**	**42/43**	**41/42**

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ IX. SINIF BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ ÖĞRETİM PROGRAMLARI

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ BESİN İŞLEME TEKNİKLERİ VE DENEYSEL ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME DERSİ

IX. Sınıf
(Haftada 10 Saat)

TANIM :

Öğrencilere, deneysel besin hazırlama, pişirme, işleme ve saklama ile ilgili temel kavramları ve besin işlemede amaca uygun araç ve gereç seçimini ve özelliklerini tanımayı, araçların bakımı, temizlik ve kullanılmasını, besin hazırlama laboratuvarında çalışma ilkelerini, ve özellikle pasta, bisküvi v.b. hazırlamada temel ilke ve yöntemleri bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci:

1. Deneysel besin hazırlama, pişirme, işleme ve saklama ile ilgili temel kavramları bilir.
2. Besin hazırlama laboratuvarındaki çalışma ilkelerini uygulayabilir.
3. Besin işleme araç ve gereçlerini amaca uygun olarak seçebilir, yerinde kullanabilir, araçların bakım, kontrol ve ayarlarını yapabilir.
4. Laboratuvar çalışmasında araç ve gereç kullanmada sağlık, beslenme temizlik, ekonomi ve güvenlik kurallarına uyma alışkanlığı kazanır.
5. Amaca uygun hammadde seçebilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Besinler, Besin İşleme ve Deneysel Pişirme İle İlgili Temel Kavramlar :

ÜNİTE II. Besin Hazırlama Laboratuvarında Çalışma İlkeleri :

A. Kişisel bakım ve temizlik.
B. Çalışılan yerin düzeni ve temizliği.
C. Yiyeceklerin sağlık bozucu etkenlere karşı korunması.
D. Güvenlik önlemleri.

ÜNİTE III. Besin İşleme Laboratuvarında Kullanılan Araç ve Gereçler:

A. Araçların çeşitleri ve özellikleri.
B. Araçların Bakımı ve temizliği.
C. Araçların kullanımı ayarlanması kontrolü.

ÜNİTE IV. Besin Hazırlama, Pişirme, İşleme Teknikleri ve Yöntemleri:

A. Et, Yumurta, Kuru Baklagil.
B. Süt ve ürünleri.
C. Tahıl ve tahıl ürünleri.
D. Sebze ve meyveler.
E. Yağlı ve şekerli besinler.

ÜNİTE V. Pasta, Bisküvi, Tatlı, Börek ve Çöreklerde Kullanılan Hamurlar :

A. Pasta, Bisküvi, Tatlı, Börek ve Çöreklerde kullanılan hamurlar :
   a. Çarpılarak,
   b. Mayalandırılarak (yumuşak, çok yumuşak),
   c. Kıyılarak,
   d. Pişirilerek,
   e. Özleştirilerek (Katmerlemeden ve katmerleyerek),
   f. Değişik yöntemlerle.
B. Tatlılar.
   a. Hamur tatlıları,
   b. Sütlü tatlılar,
   c. Meyve tatlıları,
   d. Pudingler (su buharında pişen tatlılar).
C. Pasta, Bisküvi ve Tatlı Hazırlama kullanılan gereçler.
   a. Temel gereçlerin çeşitleri ve özellikleri.
   b. Yardımcı gereçlerin çeşitleri ve özellikleri.
      1. Koku ve lezzet verenler.
      2. Süslemede kullanılanlar.
D. Pasta, Bisküvi ve Tatlılarda kullanılan kremalar.
   a. Çeşitleri ve hazırlanması,
   b. Kullanılması ve korunması.

ÜNİTE VI. Deneysel Pişirme Teknikleri :

— Pasta-tatlı ve şekerlemecilikte araştırma teknikleri ve ürün geliştirme.

İSTNBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ TEMEL BESLENME İLKELERİ VE BESİNLER DERSİ

IX. Sınıf
(Haftada 6 Saat)

TANIM :

Öğrencilere; besinler ve beslenme ile ilgili temel kavramları, insan vücudunun yapısını bileşimi ve çalışmasını, insan beslenmesi ile ilgili belli başlı ilkeleri, sağlık ve beslenme arasındaki ilişkileri, besin unsurlarının yapı ve fonksiyonlarını bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci

1. İnsan beslenmesi ile ilgili temel kavramları öğrenir.
2. Yeterli, dengeli ve ekonomik beslenme alışkanlığı kazanır.
3. İnsan sağlığı ile beslenme arasındaki ilişkiyi kurabilir.
4. Besin unsurlarının yapı ve fonksiyonlarını kavrar.
5. Çeşitli yaş, cins ve çalışma durumlarına göre vücudun enerji dengesini sağlayabilmek için gerekli besin öğelerini tayin edebilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Beslenmenin Tanımı ve Önemi :

ÜNİTE II. İnsan Vücudunun Yapısı, Fizyolojisi ve İhtiyaçları :

ÜNİTE III. Karbonhidratlar :

A. Karbonhidratların kimyasal yapıları, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılması, günlük karbonhidrat ihtiyaçları, karbonhidrat yetersizliği belirtileri.
B. Pratik çalışma : Karbonhidratlarla ilgili uygulamalar.

ÜNİTE IV. Proteinler :

A. Proteinlerin kimyasal yapıları, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılmaları günlük protein ihtiyaçları, protein yetersizliği, belirtileri.
B. Pratik çalışma : Değişik yiyeceklerin protein kalitesini değerlendirme çalışmaları.

ÜNİTE V. Yağlar:

A. Yağların kimyasal yapıları, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılması, günlük yağ ihtiyacı, yağ yetersizliğinin belirtileri.
B. Pratik çalışma : Yağlar ve kullanılması.

ÜNİTE VI. Madensel Maddeler :

A. Madensel maddelerin kimyasal yapıları, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılmaları, günlük madensel madde ihtiyaçları, madensel madde yetersizliklerinin belirtileri.
B. Pratik çalışma : Süt ve türevleri.

ÜNİTE VII. Vitaminler :

A. Vitaminlerin kimyasal yapıları, özellikleri, çeşitleri, kaynakları, vücutta kullanılmaları, günlük vitamin ihtiyaçları, vitamin yetersizliği belirtileri.
B. Pratik çalışma : Sebze ve meyvelerin kullanılması.

ÜNİTE VIII. Su ve Elektrolitler :

ÜNİTE IX. Vücudun Isı ve Enerji İhtiyacı :

A. Enerjinin tanımı : Besinlerin enerji değerleri enerji dengesi, enerji metobolizması.
B. Pratik çalışma : Haftalık olarak tüketilen yiyeceklerin enerji ve besin değeri yönünden değerlendirilmesi.

ÜNİTE X. Yiyeceklerin Enerji ve Besin Ögeleri Bakımından Değerlendirilmesi :

A. Besin grupları.
a. Et, balık, kümes hayvanları, yumurta, kuru baklagiller.
b. Süt ve türevleri.
c. Taze sebze ve meyveler.
d. Tahıllar.
e. Yağlar, şekerler.

İSTANBUL SELÇUK
KIZ MESLEK LİSESİ
X. SINIF
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM PROGRAMLARI

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ BESİN İŞLEME TEKNİKLERİ VE DENEYSEL ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME DERSİ

X. Sınıf
(Haftada 8 Saat)

TANIM :

Öğrencilere, besin işlemede, saklamada amaca uygun araç-gereç ve hammadde seçmeyi, besin işleme, hazırlama, saklama tekniklerini, sağlık ve emniyet kurallarına uyma alışkanlıklarını, çeşitli amaçlar için masa düzenleme, yiyecek hazırlama ve servis yapmayı bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Besin işleme ve saklamada araç ve gereçlerini yerinde kullanabilir, araçların bakım, basit onarım, kontrol ve ayarlarını yapabilir.
2. Besinlerin bozulma nedenlerini öğrenir.
3. Amaca uygun hammaddeyi seçebilir.
4. Besinlerin işleme öncesi saklanması sırasında alınması gerekli tedbirleri bilir.
5. Besinlerin işlemeye hazırlama tekniklerini uygulayabilir.
6. Besin işleme tekniklerini uygulayabilir.
7. Besinleri işlemeden sonra saklama tekniklerini uygulayabilir.
8. Çeşitli amaçlar için masa ve servis planlayarak, düzenleyebilir.
9. Sağlık kurallarına uyma alışkanlığı kazanır.
10. İş emniyeti kurallarına uyma alışkanlığı kazanır.
11. Besinlerin pişirilmesindeki (özellikle pasta, tatlı ve şekerleme yapımında) ilkeleri uygulayabilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Besinlerin Bozulma Nedenleri, Bozulan Besinlerin Zararları ve Meydana Gelen Kayıplar :

ÜNİTE II. Besinlerin Korunması İçin Alınacak Tedbirler, Besinleri Saklama İlkeleri :

ÜNİTE III. Besinlerin Çeşitli Yöntem ve Tekniklerle Saklanması :

A. Kısa süreli saklama yöntem ve teknikleri.
B. Uzun süreli saklama yöntem ve teknikleri.
a. Isı ile : Pastorizasyon-sterilizasyon.
b. Soğutma : Soğutma yoluyla dondurma, aşırı dondurma.
c. Bazı kimyasal maddelerle : Ortam açısından asit (ph), antiseptiklerle, antiboyotiklerle.
d. Normal su oranını azaltarak : Kurutularak.
— Fırında veya kurutma cihazlarında-güneşte veya açık havada.
e. Şekerle : Reçel, marmelat, jöle.
f. Tuzla veya baharatla.
g. Isıyla havayı yok ederek : Konserve-asidi az yiyecekler, asidi fazla yiyecekler.

ÜNİTE IV. Besinlerin Saklanmasında Kullanılan Araç Gereçlerde Aranan Nitelikler :

A. Okside olmama.
B. Mekanik dayanıklılık.
C. Suya dayanıklılık.
D. Isıya dayanıklılık.

ÜNİTE V. Uzun ve Kısa Süre Besin Saklanabilecek Depoların Özellikleri ve Besin Depolamada Dikkat Edilecek İlkeler :

ÜNİTE VI. Garnitürler, Salçalar Mezeler, Likörler, Şuruplar :

ÜNİTE VII. Çeşitli Masa Düzenlemeleri :

a. Masa düzenleme ve servis çeşitleri, tanımları, özellikleri.
1. Kahvaltı masası,
2. Çay masası,
3. Aile sofrası,
4. Ziyafet sofrası,
5. Soğuk büfe ve kokteyl,
6. Piknik sofrası.
b. Planlama ve uygulama.
c. Bulunması gerekli yiyecekler ve içecekler.
d. Çağrı ve davranış.
e. Masa düzenleme ve servisler.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
BESİN KİMYASI

X. Sınıf
(Haftada 4 Saat)

TANIM :

Öğrencilere, temel kimya kavramları ve ilkelerini, maddenin genel sınıflandırılmasını, bileşikleri, karışımları, özelliklerini kavramada gerekli bilgi ve becerileri kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Temel kimya kavramlarını öğrenir.
2. Maddenin genel sınıflandırılmasını yapabilir.
3. Bileşikleri tanımlar ve çeşitlerini sayabilir.
4. Karışımların tanımını yapar, çeşitlerini sayabilir.
5. Çözelti hazırlayabilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Maddenin Genel Sınıflandırılması :

A. Elementler :
1. Metaller.
2. Ametaller.
B. Bileşikler :
1. Tampolar.
2. Polar ve apolar bileşikler.
3. Tabiatta mevcut elementleri tanıma.
C. Karışımlar :
1. Homojen Karışımlar :
a. Çözeltiler.
b. İnorganik ve organik çözücüler.
c. Çözelti örnekleri.
d. Molar ve normal çözelti hazırlama.
2. Heterojen Karışımlar :
a. Süspansiyon.
b. Emilsiyon.

ÜNİTE II. Kavram ve İlkeler :

A. Asit, baz, Ph.
B. Organik maddelerin özellikleri.
C. Organik kimyanın sistematiği.
D. Esterleşme ve sabun.
E. Elementlerin simgeleri :
1. Atom teorilerinden elementlerin atomlarının çizimine geçiş.
2. Elementleri özelliklerine ve numaralarına göre periodik sisteme dağıtma.
3. Atomda değer kavramı : Soygaz sistemine geçiş.
4. İzotop atom ve atom ağırlığına etkisi.

ÜNİTE III. Bileşikler :

A. Tanımı ve çeşitleri.
B. Tampolar bileşikler.
C. Polar bileşikler.
D. Apolar bileşikler.

ÜNİTE IV. Karışımlar :

A. Tanımı ve çeşitleri.

B. Çözeltilerin (eriyik) tanımı (Homojen karışımı),

C. Çözgen ve çözünenin yapıları yönünden özellikleri.

Katı, sıvı, gaz eriyiklere örnekler, özellikle kimyasal reaksiyonlarda etkin olan sıvı çözeltiler, molar ve normal çözeltilerin hazırlanması, molerite ve normalite kavramları, çözeltilerin çözücüye nazaran kaynama ve erime noktalarındaki değişim - (KRİYOSKOPİ ve EBİYOLOSKOPİ tekniği).

D. Heterojen Karışımlar :

1. Süspansiyon (katı - sıvı),
2. Emilsiyon (sıvı - sıvı),
3. Örnekleri,
4. Homojen karışımlardan farkları.

NOT : IX. Sınıfta okutulan Fiziksel Bilimlere Giriş dersindeki Kimya konuları Besin Kimyası dersinin yürütülmesi için yeterli olmadığından, bu derste X. sınıfta, Temel Kimya kavramları kazandırılacak, XI. sınıfta Besin Teknolojisi Bölümü için hazırlanan Besin Kimyası Programı verilecektir.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
BESİN MİKROBİYOLOJİSİ DERSİ

X. Sınıf

(Haftada 5 Saat)

TANIM :

Öğrencilere; mikroorganizmaların yapılarını, yaşamlarını hastalık yapma yollarını, besinlerle bulaşan hastalıklar ve besin enfeksiyonlarını, yiyeceklerle ilgili sağlık kurallarını, yiyeceklerin korunmasında mikrobiyolojik yöntemler ve standartları bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Mikroorganizmaların yapı ve ve yaşamlarını öğrenir,
2. Mikroorganizmaların besinlere bulaşma ve hastalık yapma yollarını kavrar,
3. Besinlerle bulaşan hastalıkların geçiş şekillerini kavrar,
4. Yiyeceklerle ilgili sağlık kurallarına uygun hareket edebilir,
5. Yiyeceklerin kontrolünde mikrobiyolojik yöntemlerden faydalanabilir,
6. Yiyeceklerin mikrobiyolojik standartlara uygunluğunu tayin edebilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Mikroorganizmalar : Yapıları, Üremeleri, Toksisite vb. özellikleri.

ÜNİTE II. Besin ve Çevrenin Mikroflorası.

ÜNİTE III. Besinlerle Bulaşan Hastalıklar.

ÜNİTE IV. Besinlerin Korunmasında Mikrobiyolojik Yöntemler, Kontrol Standartları ve Yönetmelikler.

ÜNİTE V. Portörlük ve Besinlerin Hazırlanmasındaki Önemi.

ÜNİTE VI. Besin Zehirlenmeleri ve Önleme Yolları - Besinlere Bağlı Enfeksiyonlar.

ÜNİTE VII. İşletmede Çalışan Personelin ve Yapılan Ürünlerin Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi Üzerinde Pratik Çalışma.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
KURUM BESLENMESİ DERSİ

X. Sınıf

(Haftada 6 Saat)

TANIM :

Öğrencilere, ülkemizde toplu beslenme yapan kurumları, beslenme servislerinin özellikleri ve işleyişleri, işe uygun araç - gereç personel seçimi, iş akış ve hacmine göre yerleşme ve etkili iş ilişkileri kurmasında bilgi ve beceri kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Toplu beslenme yapan kurumları farklı özellikleri ile bilir,
2. Beslenme ünitelerinin özelliklerini ve işleyişlerini bilir,
3. Kurum beslenme servisi için uygun araç - gereç seçebilir,
4. Kurum beslenme servisinde çalışacak nitelikte personel seçebilir,
5. İş akışı ve iş hacmine uygun gelecek şekilde beslenme servisinin yerleşimini tesbit edebilir,
6. Kurum beslenme ünitesinin araçlarını ve kullanma ilkelerini bilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Ülkemizde Toplu Beslenme Yapan Kurumlar :

A. Kurumların çeşitleri ve özellikleri,
B. Kurumlarda beslenme servisinin çeşitleri,
C. Beslenme servislerinin yapıları, özellikleri ve işleyişleri,
D. Beslenme servisinin teşkilâtın genel yapısındaki yeri.

ÜNİTE II. Kurum Beslenme Servisinin Personeli :

A. Sayısı, seçimi, yerleştirilmesi,
B. Görev ve sorumluluklarının belirlenmesi,
C. İş standartlarının belirlenmesi ve bu standartlara göre çalıştırılması,
D. Etkili iş ilişkileri, işbirliği ve yardımlaşma,
E. Temizlik ve sağlık kontrolü,
F. Eğitim,
G. Denetim.

ÜNİTE III. Kurum Beslenme Servisi Araçları :

A. Çeşitleri,
B. Kullanılma ilkeleri,
C. Yapıldığı maddelerin özelliği ve yiyeceklere etkisi,
D. Temizliği ve bakımı,
E. Kontrol ve ayarları,
F. Basit onarımı.

ÜNİTE IV. Dağıtım (Servis) Yöntemlerine Göre Beslenme Servisinin Düzenlenmesi :

A. Amaca, iş akışı ve iş hacmine göre ünitenin yeri, büyüklüğü, mimari yapısı,
B. Tesisatı ve özellikleri,
C. Yapılmış tesiste amaca uygun değişiklikler,
D. İş akışı, iş hacmi, amaç ve verimli çalışma ilkelerine göre beslenme servisi birimlerinin yerleştirilmesi ve düzenlenmesi.

ÜNİTE V. Kurum Beslenme Servisinde Yemek Planlama ve Maliyet Hesaplama.

ÜNİTE VI. Kurum Beslenme Servisinde Besin Satın Alma ve Besinlerin Depolanması.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
TEMEL BESLENME İLKELERİ VE BESİNLER DERSİ

X. Sınıf

(Haftada 4 Saat)

TANIM :

Öğrencilere, çeşitli yaş, cins ve çalışma gruplarına göre vücudun enerji dengesini sağlamada gerekli besin öğrenimini tayin edebilmede, yiyecekleri enerji ve besin ögeleri yönünden değerlendirebilmede, besinlerde değer kaybı olmadan hazırlama ve işlemede gerekli bilgi, beceri ve alışkanlık kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Çeşitli yaş, cins ve çalışma durumlarında olan bireylerin beslenme özelliklerini kavrar,
2. Yiyecekleri enerji ve besin ögeleri yönünden değerlendirebilir,
3. Yiyecekleri besin değeri kaybettirmeden işlemeye hazırlar,
4. Yiyecekleri besin değerini kaybettirmeden işler,
5. Özel durumlar için özel besin hazırlayabilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Yemek Planlama :

Yemek plânlama, plânlamada dikkat edilecek ilkeler, yemek çeşitleri, yemek tarifelerinin standartlaştırılması, satın alma yöntemleri yiyeceklerin işlemeye hazırlanması - pişirilmesi - servis şekli.

ÜNİTE II. Yetersiz ve Dengesiz Beslenmeden Doğan Sorunlar ve Bu Sorunların Çözüm Yolları :

A. Protein - enerji yetersizliği,

B. Enerji dengesizliği :
a. Şişmanlık,
b. Zayıflık.
C. Vitamin yetersizlikleri,
D. Madenlerin yetersizlikleri :
a. Kansızlık.

ÜNİTE III. Gebe ve Emzikli Kadınların Beslenmesinin Özellikleri.

ÜNİTE IV. Çocukların Beslenmesinin Özellikleri. Çocuk İçin Besin Hazırlanması.

ÜNİTE V. Yaşlıların Beslenmesinin Özellikleri.

ÜNİTE VI. Fiziksel Çalışması Çok Olanların Beslenmesinin Özellikleri ve Bu Grubun Beslenmesi. Tatlılar ve Pastaların Önemi.

Zayıf, fiziksel çalışması çok bireyler için miktarı az enerji değeri yüksek yiyecek hazırlama ve geliştirme.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
MESLEKİ YABANCI DİL DERSİ

X. ve XI. Sınıflar Haftada 2 şer Saat

— PROGRAMI —

aşağıda gösterildiği şekilde düzenlenmelidir :

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
MESLEKİ YABANCI DİL DERSLERİ

X. ve XI. Sınıflar
(Haftada 2 şer Saat)

A. TANIM :

Meslekî Yabancı Dil Dersi, öğrencilere; meslekleri ile ilgili alanlarda öğrendikleri yabancı dilde, asgarî düzeyde :

— dinleyerek anlama,
— konuşulanı anlama,
— yazılı bir metni okuyarak anlama ve,
— yazarak meramı ifade etme,

yetenekleri -becerileri- kazandıran bir derstir.

B. KULLANILACAK DERS MALZEMESİ :

Öğretmen, ders aracı olarak asıl yabancı dil derslerinde kullanılmakta olan ve Bakanlığımızca kabul edilmiş bulunan Öğretmen, Öğrenci, Alıştırma ve Test kitapları ile bunlara paralel görsel ve işitsel araçları kullanır.

Ancak, dersin amaçlarını gerçekleştirmek ve meslekle ilgili otantik dokümanları sınıfa sokmak üzere çeşitli dergilerden, broşürlerden, her türlü yazılı ve sözlü basından da yararlanılır.

Yukarıda I. paragrafta sözü edilen ders malzemesi kullanılırken, konular daha derinlemesine ve genişlemesine işlenir, gerektikçe meslekî kelimelere ve cümle yapılarına dayalı sınıf içi ve sınıf dışı çalışmalar için ek alıştırmalar hazırlanır; öğretmen kitaplarındaki çeşitli alıştırmalar meslekî vokabülere ağırlık verilerek yeniden işlenir.

C. TEKNİK VE YÖNTEMLER :

Öğretmen kitaplarında gösterilen teknik ve yöntemler esas alınır. Yaklaşım komünikatif -iletişimsel- ve fonksiyoneldir. Konuşma, dinliyerek anlama ve yazma çalışması sırasında verilecek bilgilerin öğrenciler tarafından hayatta aktif olarak kullanılabilmesi esas alınır.

Global okumaya -bir parçayı anahatları anlamak üzere yapılan okuma- büyük önem verilir. Öğrencinin passif kelime -öğrencinin bir metinde gördüğü vakit anlamını bilmekle yükümlü olduğu fakat bilfiil kullanmakla yükümlü olmadığı kelime- hazinesinin genişletilmesine özen gösterilir.

Çeviri yaptırılmaz.

D. AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Meslekle ilgili yabancı dilde yazılmış etiket ve tarifeleri okuyarak anlar,
2. Yazılı bir metni anahatları anlayabilir,
3. Basit nezaket, takdim, selâmlaşma formüllerini anlar ve kullanır,
4. Kişi, yer, işyeri, kurumlar ya da kuruluşların adlarını ve bunlara ait kısaltmaları anlar, kullanır ve heceleyebilir,
5. Tarih, saat, fiyat, mesafe, boyut, ağırlık ve hararet ile ilgili sayısal nitelikteki bilgileri anlar ve kullanır (Örneğin : Bir telefon numarasını, salon numarasını, bir dokümanın referansını, saati, tarihi, bir toplantının yerini ya da bir randevunun yerini söyleyebilmek ve anlayabilmek, bir alış - veriş listesi tutabilmek vb.).

— Bir yönü, bir işyerinin yerini sorabilir ve tarif edebilir; bir yeri, bir eşyayı, bir kişiyi tanımlayabilir, tasvir edebilir,

6. Yollardaki pankartları, güvenlikle ya da bir eşyanın nasıl çalıştığı ile ilgili basit açıklamaları anlayabilir,
7. Bir görüşe itiraz edebilir, karşı görüş ileri sürebilir, bir fikri onaylayabilir, izin isteyebilir, izin verebilir,
8. Basit emirler verebilir, bu emirleri anlayabilir,
9. İmdat isteyebilir, imdat ifade eden klişeleri anlayabilir,
10. Kimliği ve yaptığı iş hakkında kısa sözlü bilgi verebilir, bu türdeki bilgileri anlayabilir,
11. Ünvanları ve hitapları anlayabilir,

— Bir eserin, bir dosyanın, bir raporun başlığını -adını- anlayabilir, söyleyebilir,

12. Kimliği ve görevleri ile ilgili bir anketi ya da formüleri doldurabilir,
13. Bir resmî belgeyi okuyarak anlayabilir, doldurabilir vb.

E. KAYNAKLAR :

1. Avrupa Konseyince Yayımlanan :
a. "Un Niveau - Seuil" (Fransızca),
b. "The Treshold Level" (İngilizce),
2. Orta Öğretim Genel Müdürlüğünün 13.1.1981 gün ve 611.2 08230 sayılı Genelgesi (Takviyeli Yabancı Dil Öğretimi hk.)

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ

XI. SINIF

BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM PROGRAMLARI
İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
BESİN KONTROL VE ANALİZLERİ DERSİ

XI. Sınıf
(Haftada 6 Saat)

TANIM :

Öğrencilere; besinlerin fiziksel, kimyasal özelliklerini organoleptik, fiziksel, PH ve asidite kontrollerini ve kalite standartlarına uygunluk derecesini saptamada gerekli bilgi ve beceri kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Besinlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini tanır,
2. Besinlerin bileşimlerini tesbit edebilir,
3. Besinlerin organoleptik kontrollerini yapabilir,
4. Besinlerin fiziksel kontrollerini yapabilir,
5. Besinlerin PH ve asidite kontrollerini yapabilir,
6. Besinlerin kalite standartlarına uygunluk derecesini tesbit edebilir,
7. Çeşitli yiyecek hazırlama ve pişirme tekniklerinin besin kalitesi üzerine etkilerini inceleyebilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Besinlerin Organoleptik Kontrolü.

ÜNİTE II. Besinlerin Fiziksel Kontrolü :

Ağırlık, dansite, boyutlar, ısı, basınç ve vakum ölçümleri; viskosite, donma noktası vb. tayini.

ÜNİTE III. Besinlerin Fiziko - Şimik Kontrolü :

Ph ve asidite tayini yöntemleri.

ÜNİTE IV. Besinlerin Bileşimi :

Besin Değeri ve Kalite Yönünden İncelenmesi :

A. Yumurta : Bileşimi, fiziksel ve kimyasal özellikleri, kalite standartları,

B. Süt : Bileşimi, fiziksel ve kimyasal özellikleri, süt kontrolleri ve kalite standartları,

C. Et, Balık ve Kümes Hayvanları : Etin besin değeri, yapısı kesimden sonra oluşan değişiklikler, et kontrolları, kalite standartları.

D. Sebze ve Meyveler : Besin değerleri, kontrolları, kalite standartları.

E. Tahıllar : Besin değerleri, kontrolları, kalite standartları.

F. Yağlar : Kalite standartları, kontrolları, yağlarda aranan başka kalitatif ve kantitatif özellikler.

G. Şeker, şekerliler ve benzeri maddeler kontrolları, kalite standartları.

H. Çeşitli katkı maddeleri : Kontrolları, kalite standartları.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
BESİN KİMYASI DERSİ

XI. Sınıf
(Haftada 4 Saat)

TANIM :

Öğrencilere; besin kimyası ile ilgili temel kavramları, besin ögelerinin yiyecek hazırlamadaki fonksiyonlarını, yiyeceklerdeki pigmentleri ve enzimleri, pişirme tekniklerinin pigmentler enzimler ve çeşitli besin ögeleri üzerindeki etkilerini, besin ögelerinin çeşitli çözeltiler içindeki fiziksel özelliklerini kavramada gerekli bilgi ve becerileri kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Besin kimyası ile ilgili temel kavramları öğrenir.
2. Besinlerin bileşimini oluşturan ögeleri öğrenir.
3. Besin ögelerinin yiyecek hazırlamadaki fonksiyonlarını bilir.
4. Çeşitli uygulama tekniklerinin besin ögeleri üzerine etkilerini öğrenir.
5. Yiyeceklere renk veren maddeleri (pigmentleri) ve enzimleri tanır, çeşitli yiyecek hazırlama ve pişirme tekniklerinin, pigmentler ve enzimler üzerindeki etkilerini tespit edebilir.
6. Besin ögelerinin çeşitli çözeltiler içindeki fiziksel özelliklerini kavrar.
7. Çözelti hazırlayabilir.
8. Yiyeceklerin bileşimi oluşturan besin ögelerini tayin edebilir.
9. Çeşitli yiyecek hazırlama ve pişirme tekniklerinin besin ögeleri üzerindeki etkilerini tespit edebilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Yiyeceklerin Bileşimini Oluşturan Kimyasal Maddeler ve Özellikleri.

ÜNİTE II. Proteinler : Kimyasal yapıları, çeşitleri, tayin yöntemleri çeşitli yiyecek hazırlama yöntemlerinin protein üzerine etkisi, proteinin yiyecek hazırlanmasındaki fonksiyonları, yiyecek endüstrisiyle yiyecek endüstrisiyle ilgili sorunlar.

ÜNİTE III. Lipitler : Kimyasal yapıları, çeşitleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri, yağlarda görülen değişiklikler, çeşitli yiyecek hazırlama yöntemlerinin lipitler üzerine etkisi.

ÜNİTE IV. Karbonhidratlar : Kimyasal yapıları, çeşitleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri, tayin yöntemleri, çeşitli yiyecek hazırlama yöntemlerinin karbonhidratlar üzerine etkisi.

ÜNİTE V. Yiyeceklerde Nem ve Kül Tayini.

ÜNİTE VI. Vitaminler : Çeşitli uygulama tekniklerinin vitamin değeri üzerine etkisi.

ÜNİTE VII. Pigmentler : (Renk maddeleri) özellikleri, yiyeceklerin pişirilmesi sırasında meydana gelen değişiklikler.

ÜNİTE VIII. Enzimler : Çeşitleri, özellikleri.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
KURUM BESLENMESİ DERSİ

XI. Sınıf
(Haftada 4 Saat)

TANIM :

Öğrencilere kurum beslenme servisleri için yiyecek siparişi verme, satın alma ve depolama, yiyecek hazırlama yöntemleri, porsiyon miktarları, standart tarifeler, sanitasyon ve iş güvenliği, yapılan işin değerlendirilmesi konularında bilgi, beceri kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Toplu beslenme yapan kurumların beslenme servisi için yiyecek siparişi verebilir.
2. Kurum beslenme servisi için yiyecek satın alma yöntemlerine göre yiyecek alabilir.
3. Satın almada kalite kontrolü yapabilir.
4. Yiyecekleri özelliklerine uygun depolayabilir.
5. Kurumlar için çeşitli yiyecekleri yöntemlerine uygun hazırlayabilir.
6. Kurum beslenme ünitesinde yiyecek artıklarını aza indirme yollarını bilir.
7. Kurumda meydana gelen kaçınılmaz artıkları değerlendirmek için tarife geliştirebilir.
8. Kurum beslenme ünitesinde sanitasyon ve iş güvenliği ile ilgili kuralları uygulayabilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Kurum Beslenme Servisinde Yiyecek Satın Alma ve Depolama Yöntemleri :

A. Satın alma yöntemleri ve özellikleri,
B. Siparişi, kalite kontrolü işlemleri ve teslim alınması,
C. Depo çeşitleri ve özellikleri,
D. Yiyeceklerin çeşitlerine göre depolanması,
E. Depolanan yiyeceklerin özelliklerine etkisi,
F. Gerekli kayıtlar ve tutulması.

ÜNİTE II. Kurumlarda Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemleri :

A. Yöntemlerin çeşitleri ve özellikleri,
B. Standart yemek tarifleri,
C. Porsiyon miktarları ve kontrolü.

ÜNİTE III. Kurum Beslenme Ünitesinde Yiyecek Artıkları :

A. Yiyecek kaybı ve artıkları en aza indirme yolları,
B. Kaçınılmaz artıkları değerlendirmek için tarife geliştirme,
C. Yiyecek artıkları ve kaybın maliyeti.

ÜNİTE IV. Yemek Dağıtım Yöntemleri.

ÜNİTE V. Kurum Beslenme Ünitesinde Sanitasyon ve İş Güvenliği.

ÜNİTE VI. Yapılan İşi (Ürünü) Değerlendirme :

A. İşi değerlendirme yöntemleri,
B. Ürünün insan ve makina gücü enerji ve malzeme yönünden girdilerini hesaplama,
C. Hazırlanan ürünleri renk, koku, kıvam, lezzet, besin değeri ve başka özellikleri yönünden değerlendirme.

NOT : Bu dersle ilgili uygulamalar Pastanelerde yürütülecektir.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
BESİN İŞLETME TEKNİKLERİ VE DENEYSEL ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME DERSİ

XI. Sınıf
(Haftada 8 Saat)

TANIM :

Öğrencilere besin hazırlama ve işlemede zaman enerji ve hammaddeden ekonomi sağlama, hammaddeyi seçme, tarifeler geliştirme geliştirilen tarifeleri değerlendirebilme, çeşitli servis tekniklerini uygulayabilme bilgi ve becerisi kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Besinlerin hazırlanması ve işlenmesi sırasında hammadde, zaman, enerji ve vb. bakımlardan ekonomi sağlayabilir.
2. Tarife geliştirebilir.
3. Geliştirilmiş bir tarifeyi değerlendirebilir.
4. Tarife geliştirmede yöresel özelliklerden yararlanabilir.
5. Çevrenin beslenme alışkanlıklarındaki eksik ve hataları giderici yollar bulabilir.
6. Başlıca servis tekniklerini uygulayabilir.
7. İş emniyeti ve sağlık kurallarına uyma alışkanlığı kazanır.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Pasta, Tatlı ve Şekerlemelerin Yapımında Kullanılan Besinler ve Katkı Maddelerinin Kaliteleri Özellikleri ve Satın Alınmaları :

A. Yumurta,
B. Süt ve süt ürünleri,
C. Şekerler,
D. Meyveler,
E. Yağlar,
F. Tahıllar,

G. Kurubaklagil.

ÜNİTE II. Hazır ve Yarı Hazır Besinlerin Hazırlanması (Özellikle Pasta, Tatlı ve Şekerleme) Konusunda okulda ve İş Yerlerinde Uygulama Yapılacaktır.

ÜNİTE III. Süsleme ve Şekillendirme Teknikleri (Pasta, Bisküvi, Tatlı, Börek, Çörek ve Şekerlemelerde).

ÜNİTE IV. Besin Hazırlama ve Deneysel Pişirme Teknikleri (Özellikle Pasta, Tatlı, Şekerleme) Konusunda Okulda ve İş Yerlerinde Uygulama Yapılacaktır.

ÜNİTE V. Besin Hazırlama Uygulamaları (Okulda ve İşyerlerinde Uygulama yapılacak).

ÜNİTE VI. Servis Düzeni ve Teknikleri (Pastane İşletmesinde Uygulanması).

ÜNİTE VII. Deneysel Tarife Geliştirme Uygulamaları.

Besin Grupları :

a. Et, balık, yumurta, kuru baklagiller,
b. Süt ve türevleri,
c. Taze sebze ve meyveler,
d. Tahıllar,
e. Yağlar, şekerler.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ
BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
İŞLETME BİLGİSİ DERSİ

XI. Sınıf
(Haftada 2 Saat)

TANIM :

Öğrencilere; iş ve çalışma hayatı ile ilgili kanuni hükümleri, temel kavramları, gerekli kaynaklardan yararlanma, standart formları ve doldurma yollarını, iş organizasyon çeşitlerini, hazırlanmış üretim planını yorumlamayı, iş analizini, maliyet hesaplamayı, defter tutmayı, kendi alanındaki üretimle ilgili araştırma yapabilme ve sonuçlarını rapor haline getirebilmeyi, iş ilişkileri ile verim arasındaki ilişkinin önemini kavrama alışkanlıklarını bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Temel kavramları bilir ve gerekli kaynaklardan yararlanabilir.
2. İş ve çalışma hayatı ile ilgili kanuni hükümleri bilir.
3. Standart formları ve formları doldurma yollarını bilir.
4. İş organizasyonu çeşitlerini bilir.
5. Hazırlanmış bir üretim planını yorumlayabilir.
6. İş analizi (etüdü) yapabilir.
7. Maliyet hesaplaması yapabilir.
8. Defter tutmayı bilir.
9. Kendi alanındaki üretimle ilgili araştırma yapabilir ve araştırma sonuçlarını bir rapor haline getirebilir.
10. Etkili iş ilişkileri ile verim arasındaki ilişkinin önemini kavrar.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. İşletme Bilgisine Giriş :

A. İşletmenin tanımı; işletme çeşitleri.
B. İşletme kurma sebepleri.

ÜNİTE II. Organizasyon :

A. Organizasyonun gayesi,
B. Organizasyon çeşitleri (1) idari organizasyon, (2) iş organizasyonu (gayesi ve çeşitleri).

ÜNİTE III. İş ve Çalışma Hayatı İle İlgili Yasal Hükümler :

A. Kanunlar,
B. Tüzükler,
C. Genelgeler,
D. Yönetmelikler.

ÜNİTE IV. İş Analizi (Etüdü) :

A. İş analizi (etüdü) nedir?
B. İş analizinin önemi,
C. İş analizi teknikleri ve birbirleriyle ilişkileri,
D. İş analizinde kullanılan standart formlar,
E. İş analizinde (etüdünde) gerekli gözlem ve ölçmeler.

ÜNİTE V. İş Analizinden (Etüdünden) Standart Zamana Geçiş :

A. Analizin (etüdün) özetlenmesi,
B. Analiz özet formunun hazırlanması,
C. Analiz formlarının değerlendirilmesi :
1. Temel zamanın hesaplanması,
2. İş kapsamı,
3. Standart zaman,
4. Arızi paylar,
5. Dinlenme payları,
6. Diğer paylar,
7. Standart zamanın hesabı,
8. Makina işleri için zaman standartlarının belirlenmesi.

ÜNİTE VI. Maliyet Hesabı :

A. Maliyetin manası,
B. Maliyet unsurları,
C. Amortisman,
D. Maliyetin bağlı olduğu hususlar,
E. Masrafların sınıflandırılması,
F. Maliyet hesapları,
G. Standart maliyet hesabı.

ÜNİTE VII. Standart Formlar ve Defter Tutma :

A. Muhasebenin mahiyeti, önemi,
B. Muhasebede Kullanılan Fişler :
1. Kasa fişleri,
2. Mahsup fişi.
C. Mal Alım ve Satımında Kullanılan Belgeler :
1. Fatura,
2. Gider makbuzu.
D. Defterler :
1. Kanuni defterler,
2. İsteğe bağlı defterler (Kasa defteri, Mal defteri, Depo defteri, Alış defteri, Satış defteri, Diğer defterler).
E. Sonuç Hesapları :
1. Kar - zarar hesabı,
2. Faiz hesabı,
3. Tamir ve bakım giderleri hesabı.
F. Yıllık beyanname ve ekleri,
G. Gelir vergisi ve muameleleri,
H. Defterlerle ilgili yasal hükümler.

ÜNİTE VIII. İş Yerindeki Hareketler (İş Akışı ve İş Hacmi) :

A. Genel giriş,
B. Hareket Ekonomisinin İlkeleri :
1. İnsan gücünün kullanılması,
2. İş yeri düzenlenmesi,
3. Araç ve donatım modelleri.
C. Hareket Etüdü :
1. Gayesi,
2. Önemi,
3. Yapılışı.
D. Verimlilik ve Yaşama Düzeyi :
1. Yaşama düzeyi,
2. Verimlilik,
3. Endüstride verim,
4. İşletmede verim,
5. Malzemede verim,
6. Arazi, bina, makina ve insan gücü ve verim,
7. Verimi azaltabilecek etkenler.
E. İşletmede Çalışma Şartları :
1. Genel,
2. Temizlik,
3. Aydınlatma,
4. Havalandırma - ısıtma - soğutma,
5. Renk,
6. Gürültü,
7. İş kazaları,
8. Yangın.

ÜNİTE IX. Zaman Standartlarının Kullanılması ve Üretim Planlama :

A. Zaman Standartları :
1. Zaman standartlarının kapsadığı işin tanımı,
2. Standart iş birimi.
B. Üretim planlaması,
C. Üretim maliyetinin tahmini,
D. Standart maliyet ve bütçe.

Açıklama : Konuların işlenmesinde pastane işletmeciliğine ağırlık verilecektir.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ BESİN PAZARLAMA VE TANITMA DERSİ

XI. Sınıf

(Haftada 2 Saat)

TANIM :

Öğrencilere; besin pazarlama ve tanıtma ile ilgili temel kavramları, kanuni hükümleri, sağlık kurallarını ve ilkelerini uygulamayı bilgi ve beceri düzeyinde kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci

1. Besin pazarlama ve tanıtma ile ilgili temel kavramları bilir,
2. Bilgi kaynaklarından faydalanabilir,
3. Besin pazarlama ile ilgili kanuni hükümleri bilir,
4. Besin pazarlama ile ilgili sağlık kurallarını bilir,
5. İlkelere uygun besin etiketi hazırlayabilir,
6. Besin pazarlama ilkelerini uygulayabilir,
7. Besin tanıtma ilkelerini uygulayabilir.

ÜNİTELER :

ÜNİTE I. Besin Pazarlama ve Tanıtma Teknikleri :

A. Besin pazarlama ve besin pazarlamanın önemi,
B. Besin tanıtma.

ÜNİTE II. Besin Pazarlama İle İlgili Kanuni Hükümler ve Sağlık Kuralları :

A. Besin pazarlamada kanuni hükümler ve sağlık kurallarının yeri ve önemi,
B. **Besin Pazarlama İle İlgili Kanuni Hükümler :**
 a. Kanunlar,
 b. Tüzükler,
 c. Yönetmelikler,
 d. Genelgeler vb.
C. Kanuni hükümlerde yer almayan sağlık kuralları.

ÜNİTE III. Besin Pazarlama Teknikleri :

A. Pazarlama ve pazarlamayla ilgili kaynaklar,
B. Pazarlamanın önemi ve görevleri,
C. Pazarlama teknikleri, bu tekniklerin uygulanmasındaki esaslar,
D. Pazarlama kurumları.

ÜNİTE IV. Besin Tanıtma Teknikleri :

A. Besin tanıtma ve önemi,
B. Besin tanıtma ilkeleri,
C. Reklam, önemi, gayesi, teknikleri.

ÜNİTE V. Besin Pazarlama ve Tanıtma Uygulamaları.

İSTANBUL SELÇUK KIZ MESLEK LİSESİ BESİN TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ MESLEKİ YABANCI DİL DERSİ

XI. Sınıf

(Haftada 2 Saat)

TANIM :

Öğrencilere, meslek alanı ile ilgili basit sözlük ve terimleri, mesleği ve günlük yaşantıyla ilgili konularda dinleme, yazma, konuşma ve basit çeviri uygulamaları, yabancı dilde ses bantları, broşür, dergi vb. kaynaklardan yararlanmada pratik kazandıran bir derstir.

AMAÇLAR :

Bu dersteki öğretim faaliyetlerini başarı ile tamamlayan öğrenci :

1. Meslek alanları ile ilgili konuları içeren yabancı dille yazılı kısa etiket ve tarife niteliğindeki metinleri (kaynakları) anlayabilir,
2. Alanla ilgili konularda yabancı dilde müşterilerle basit konuşmalar yapabilir,
3. Alanla ilgili konularda basit cümlelerle yazabilir,
4. Günlük yaşantıya ilişkin konularda basit cümlelerle konuşur ve yazabilir,
5. Sözlük yardımı ile basit yazılı kaynaklardan çeviri yapabilir.

BU DERGİDEKİ YÖNETMELİKLER, KARARLAR, GENELGELER VE DUYURULAR TARAFIMIZDAN OKUNMUŞTUR

1	25	49	73	97
2	26	50	74	98
3	27	51	75	99
4	28	52	76	100
5	29	53	77	101
6	30	54	78	102
7	31	55	79	103
8	32	56	80	104
9	33	57	81	105
10	34	58	82	106
11	35	59	83	107
12	36	60	84	108
13	37	61	85	109
14	38	62	86	110
15	39	63	87	111
16	40	64	88	112
17	41	65	89	113
18	42	66	90	114
19	43	67	91	115
20	44	68	92	116
21	45	69	93	117
22	46	70	94	118
23	47	71	95	119
24	48	72	96	120

YILLIK ABONESİ 500 LİRADIR. ABONE TUTARI, İLLERDE DEFTERDARLIK MUHASEBE MÜDÜRLÜKLERİNE, İLÇELERDE MALMÜDÜRLÜKLERİNE (ÇEŞİTLİ GELİRLER FASLINA) YATIRILARAK, VEZNE ALINDISININ ASLI MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI YAYIMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE GÖNDERİLMELİDİR.

MİLLÎ EĞİTİM BASIMEVİ — ANKARA